



Menú **Navidad**

Christmas menu

MENU DIA DE AÑO NUEVO

Croquetas de Gambas al Ajillo (Centro Mesa)

Crema de Bogavante al Armañac y Teja de Pan de Cristal

½ Bacalao al Ajo Tostado sobre Crema de Pimientos Confitados

½ Wellington de Solomillo Duroc Relleno de Frutos Secos

Panacotta de Turrón y Frambuesas

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Ribera del Duero, Café y Cava

Precio: 41 € IVA Incl.

MENU INFANTIL

Selección de Ibéricos y Calamares

Escalopines de Solomillo con Patatas

Brownie de Chocolate

Bebidas

Precio: 26€ IVA Incl.



Sercotel Valladolid

C/ Puerto Rico s/n

47014 Valladolid

T. 983 45 95 95

eventos@srcotelvalladolid.com

Sercotel
Welcome to your best



Menú **Navidad**

Christmas menu

MENU DIA DE NAVIDAD

Pastel de Centollo y Langostinos, Salsa Fría y Lechugas Vivas (Centro Mesa)

Crema de Boletus y Aceite de Trufa (Individual)

½ Popieta de Lubina Rellena de Langostino y Salsa de Bogavante

½ Pularda Rellena de Foie, Pasas y Hongos sobre Crema de Calabaza

Hojaldrado Relleno de Crema y Chocolate Caliente

Vino Blanco Rueda, Vino Tinto Ribera del Duero, Café y Cava

Precio: 43 € IVA Incl.

MENU INFANTIL

Selección de Ibéricos y Calamares

Escalopines de Solomillo con Patatas

Brownie de Chocolate

Bebidas

Precio: 26€ IVA Incl.



Sercotel Valladolid

C/ Puerto Rico s/n

47014 Valladolid

T. 983 45 95 95

eventos@srcotelvalladolid.com

Sercotel
Welcome to your best



Menú **Navidad**

Christmas menu

MENU 1

Aperitivo

Crema Bicolor de Patata y Calabaza

Centro Mesa

Sartén de Setas con Torreznos de Soria

Entrante

Ensalada Miel y Mató, Nueces y Tostas Crujientes

Plato Principal

Merluza a la Sidra sobre Patatitas Risoladas

o

Tronco de Solomillo Raza Duroc, Salsa Española y Frutos Secos de Pascua

Postre

Tortitas Rellenas de Crema, Frambuesas y Chocolate Caliente

Bebidas

Agua, Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cava y Café

Precio **34 €**

IVA incluido

MENU 2

Aperitivo

Croquetas de Jamón Ibérico y Salsa Romesco

Centro Mesa

Tomates de Colores, Lascas de Cecina y Aove

Entrante

Crema de Boletus y Castañas Caramelizadas

Plato Principal

Dorada a la Espalda, Salsa de Almendras y Ravioli de Calabacín

o

Carrillera de Cerdo a Baja Temperatura y Reineta en Texturas

Postre

Soufflé de Chocolate

Bebidas

Agua, Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cava y Café

Precio 37 €

IVA incluido

MENU 3

Aperitivo

Crema Bicolor de Patata y Calabaza

Centro Mesa

Gambones Flambeados

Entrante

Crema de Bogavante

Plato Principal

Lubina con Parmentier de Patata Violeta

o

Taco de Presa a la Parrilla sobre Salteado de Setas y Trigueros

Postre

Coulant de Turrón y Praliné

Bebidas

Agua, Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cava y Café

Precio 39 €

IVA incluido

MENU 4

Aperitivo

Crema Bicolor de Patata y Calabaza

Centro Mesa

Jamón Ibérico con Tomate y Pan de Cristal

Pulpo Trinchado a la Gallega

Entrante

Canelones de Carrilleras de Ternera y Salsa de Pedro Ximénez

Plato Principal

½ Rape en Salsa Americana

½ Brick Criujiente de Cordero Lechal

Postre

Hojaldre Relleno de Crema con Chocolate Caliente

Bebidas

Agua, Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cava y Café

Precio 45 €

IVA incluido



Sercotel Valladolid

C/ Puerto Rico s/n

47014 Valladolid

T. 983 45 95 95

eventos@sercotelvalladolid.com

Sercotel
Welcome to your best